

II FIRA TASTA-OH!

LA CUINA DE LLEIDA

Juneda organitza avui i demà la segona edició de la fira Tasta-oh!, que vol potenciar gastronomia de Ponent amb demostracions, degustació de plats i venda de productes

Avui dissabte i demà diumenge, Juneda celebra la segona edició de la Fira Tasta-oh! La fira de la gastronomia i la bona cuina de Lleida. Aquesta segona edició de la fira continua amb els mateixos objectius amb què va nàixer l'any passat: no deixar perdre la cuina tradicional de les comarques de Lleida, i en especial, de les Garrigues; i potenciar els bons hàbits alimentaris. Ambdós objectius estan intrínscament vinculats, ja que la tradició culinària de les comarques lleidatanes està basada en una cuina de fogons i en la riquesa dels productes de la terra de les nostres comarques, molts d'ells inclosos en la dieta mediterrània, considerada, un model de dieta ideal pels experts en medicina i nutrició. Però la Fira arriba amb novetats respecte l'any passat. Atès l'èxit de la primera edició, enguany, la trobada guanya en espai, en estands, en actes i activitats, en professionals de la cuina i en empreses col·laboradores. La fira tindrà lloc al llarg de tot el cap de setmana, enlloc d'un dia, com l'any passat, ampliant així el programa d'activitats. A més, al llarg de l'any s'han celebrat activitats paral·leles com el taller de cuina infantil a càrrec de dos nutricionistes, la xerrada sobre l'etiquetatge del aliments o la conferència aquest mes d'octubre de Carme Rusalleda, *Menja't el paisatge*. Abans del cap de setmana de la fira, ahir divendres es van celebrar unes jornades tècniques sobre el sector agroalimentari, concretament sobre el sector de l'aviram i

sobre la fruita. Pel que fa als dos dies de la Fira, els visitants es trobaran amb quatre zones diferenciades: una primera on es podrà gaudir de les demostracions d'alguns dels millors cuiners professionals de Lleida que treballen en restaurants de renom (Xavier Benet, de l'Hostal Benet de les Borges Blanques; Enric Millà, del restaurant El Dien de Vallfogona; David López del Palau de Margalef o Mateu Blanch del Restaurant Cassia de Lleida i Julio Mora, del Restaurant Zenit de Lleida). Dissabte, amenitzarà les demostracions, el popular Pere Tàpias. Aquesta zona tindrà capacitat per a 200 persones i comptarà amb dos grans pantalles perquè es puguin seguir les demostracions sense perdre detall.

Una segona zona estarà dedicada a les degustacions, on els visitants podran tastar alguns dels millors plats i productes de les comarques de Lleida, com cassola de tros, conill amb caragols, guatlles, bolets, oli, vi o coca de recepte.

En un tercer espai, es realitzaran els tallers infantils de com fer panellets, el taller de decoració de taules nadalencues, i les sessions de tastos professionals de vi, oli, café i el maridatge de vins i productes de Lleida. Per últim, els visitants podran adquirir productes de Lleida en una zona dedicada a empreses del sector de l'alimentació. A més, cal recordar que el diumenge 24, es farà el 2n Concurs de Cuina Vila de Juneda. Entre 12 i 14 hores, els participants hauran de



AJUNTAMENT DE

En el marc de la Fira, Juneda ha organitzat també la segona edició del Concurs de Cuina amb productes de Lleida

Els visitants podran tastar cassola de tros o caragols al preu d'un euro

Professionals de la cuina amb prestigi elaboraran plats en directe

portar els seus plats perquè el jurat pugui fer la deliberació.

PROGRAMA D'ACTES

DISSABTE, 23 D'OCTUBRE

10.30 a 12.30 h Taller de cuina infantil i adults. Lloc: Plató cuina. Organitza: Associació contra el Càncer.

12.00 h Xerrada: *Alimentació saludable per una millor qualitat de vida*. Lloc: Envelat. Organitza: Slow Food Lleida.

12.30 h Inici de les degustacions de productes de Lleida.

13.00 h Demostració de cuina de l'Escola d'Hostaleria de Lleida.

17.00 h Demostració de cuina a càrrec de Magda Garcia, cuinera junedenc.

12.00 h Tast de vins amb Cristina Bonet. Lloc: Envelat.

18.30 h Demostració de cuina d'Enric Millà, del restaurant Dien de Vallfogona de Balaguer.

19.30 h Maridatge de vins i productes de Lleida, amb Cristina Bonet. Lloc: Envelat.

Durant tota la tarda, Pere Tàpias amenitzarà la jornada.

DIUMENGE, 24 D'OCTUBRE

10.30 h Taller infantil: Com fer panellets, amb Jordi Orteu. Lloc: Envelat.

11.00 h Demostració de cuina a càrrec de Magda Garcia, cuinera junedenc.

12.00 h Tast de vins amb Cristina Bonet. Lloc: Envelat.

12.00 a 14.00 h Presentació de plats del segon Concurs de cuina Vila de Juneda.

12.30 h Inici de les degustacions de productes de Lleida.

12.30 h Demostració de cuina.

13.00 h Tast d'olis. Lloc:

Envelat. **15.00 h** Tast de café Envelat.

17.00 h Demostració de cuina a càrrec de Davíd, del restaurant Pa Margalef.

18.00 h Taller de decoració de taules. Lloc: Envelat. Organitza: Escola d'Hostaleria de Lleida.

18.30 h Demostració de cuina a càrrec de Mateu Blanch, del Restaurant Zenit, i Julio Mora, del Restaurant Zenit.

20.00 h Lliurament de premis del 2n Concurs de cuina de la fira.

NOTES

- La Fira tindrà lloc al lloc esportiu Municipal, de d'11.00 a 20.00 hores.

- Les degustacions es faran per a la mateixa persona per emportar. Preu típic euro.

- Places limitades a les persones inscrites prèviament.

RAESGRA S.L.
Pressupostos sense compromís
NUTRICIÓ I COMPLEMENTOS PER A TOT TIPUS D'ANIMALS
CONTROL DE PLÀGUES I AIGÜS, SANITAT AMBIENTAL
TRACTAMENTS D.O.D.
DESINSECTACIÓ, DESINSECTACIONS I DESINFECIONS
C/ Fondo, 74-0 25430 JUNEDA. TEL: 973 151 158 - 670 028 831

A. ESPIN
gestoria
ASESORIA FISCAL
ASESORIA LABORAL
SEGUROS
CONTABILIDAD
FINANCIACION
Nou horari:
Matins de 9 a 13 h.
Tarda de 16 a 20 h.
C/ Lluís Companys, 25 - 1ª Tel. 973 26 22 22 LLEIDA
C/ La Font, 2 Tel 973 15 01 25 JUNEDA

GENERAL D'OLIS I DERIVATS
Extracció d'olis de pinyola d'oliva
Ctra. Juneda-Castellans LV-7023 km. 3,5
Tels 973 150 222 - 973 151 330
25400 Les Borges Blanques (Lleida) - www.generolits.com

URGASA
URGELL GANADERA, SA
Esmorçador de guatlles, picarons i perolius
Ctra. Tarragona, km. 77
973 15 01 50 - 973 15 01 19
Fax 973 15 01 30 25430 JUNEDA (Lleida)

Tallers Juneda
TALLER ESPECIALITZAT I
- MECÀNICA GENERAL
- AJUSTAMENT DE MOTOS
- MAQUINÀRIA AGRÍCOLA
S'per SCP
Anselm Clavé, 71
25430 JUNEDA
Tel-Fax 973 150 222
tellers@juneda.org

ms
MIQUEL SANTANDREU, S.L.
C. Torregrossa, 58
Tels. 973 15 00 44 - 973 15 00 39
25430 JUNEDA (Lleida)

infort
Agència de Publicitat General
C/ot Gayón, 4 3-1ª
25002 Lleida
Tel / Fax 973 260 774
Mòbil 629 330 070

Dolços ORTEU, S.L.
Us desitja bona Fira
Ctra. de Tarragona, s/n. Tel-Fax 973 15 00 84
Juneda (Lleida)